✓ 平均ランチ価格帯を意識した、
手に取りやすい価格設計

参考：（株）リクルート
有職者のランチ実態調査（２０２６年3月実施）

小売店で購入
平均６４８円

✓色々なものを少しずつ楽しめて
お得感あり！

握り・いなりは
内容を固定して
オペレーション◎

✓環境に配慮した
シンプルな容器

✓巻寿司を変えれば、
ターゲット別や
日替わりの提案が自由自在

こだわりの巻寿司で
寿司盛り合わせの価値を高める

物価高・ナフサ不足の影響による
原料価格の上昇など
コスト環境が厳しさを増す中、
こだわりの巻寿司を組み合わせた
ランチ需要や選ぶ楽しさのある
寿司盛り合わせを
ご提案します。

あじかん

巻単品

① 和風巻4巻

本体価格 ¥350

コード	使用食材	使用量		備考
	しゃり	90	g	180g
	全形海苔	0.5	枚	1枚
74341	ごぼう旨煮芯L500g	0.5	本	2本
15383	NH厚焼玉子Lタテ6カット焼目入	0.5	本	1本
67070	味付干瓢本熟CD20 1kg(CH)	10	g	20g
64287	N味付椎茸スライス625g<8mmどんこ	10	g	20g
52514	おぼろ(CP)TK500g	2.5	g	5g
	きゅうり芯(1/8本)	0.5	本	1本
容器名	しおり1-5	柄名	黒	メーカー名 エフピコ様

② サラダ4巻

本体価格 ¥298

コード	使用食材	使用量		備考
	しゃり	90	g	180g
	全形海苔	0.5	枚	1枚
76792	徳サラダフレークL500(ほぐれタイプ)	25	g	50g
310274	ツナフィリング500gAB	12.5	g	25g
	とびっ子(天然着色)200g/大栄フーズ	2.5	g	5g
15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	0.5	枚	1枚
	きゅうり芯(1/8本)	0.5	本	1本
	リーフ	5	g	10g
容器名	しおり1-5	柄名	黒	メーカー名 エフピコ様

③ キンパ4巻

本体価格 ¥398

コード	使用食材	使用量		1本あたり(8巻カット)
	しゃり	90	g	180g
	全形海苔	0.5	枚	1枚
88116	KC韓国風キンパ巻芯90 5本入RN	0.5	本	1本
4E+05	キンパ用味付カルビ牛肉200gAB	20	g	40g
	きゅうり芯(1/8本)	0.5	本	1本
	リーフ	5	g	10g
容器名	しおり1-5	柄名	黒	メーカー名 エフピコ様

④ てりたま4巻

本体価格 ¥350

コード	使用食材	使用量		1本あたり(8巻カット)
	しゃり	90	g	180g
	全形海苔	0.5	枚	1枚
405986	チキン照焼き巻芯ET450g5本入AKC	0.5	本	1本
308124	巻寿司用玉子スプレッドRN300g籠谷	15	g	30g
446018	黄身香る濃厚卵黄だれ(地養卵使用)AB	7.5	g	15g
	きゅうり芯(1/8本)	0.5	本	1本
	リーフ	5	g	10g
容器名	しおり1-5	柄名	黒	メーカー名 エフピコ様

あじかん

にぎり

① 握り盛合せ(和風巻)

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量		備考
握り		しゃり玉(1玉20g)	4	個	
		帯海苔	1	枚	
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	1	枚	
		寿司えび バナメイ3L/石光商事	1	枚	
		赤いかスライス7g/丸紅シーフーズ	1	枚	
		トラウトサーモンスライス6g20枚/丸紅	1	枚	
いなり	254813	味付寿司揚T□30 NO2 AB	2	枚	
太巻		しゃり	60	g	
		しゃり	45	g	180g
		全形海苔	0.25	枚	1枚
	74341	ごぼう旨煮芯L500g	0.5	本	2本
	15383	NH厚焼玉子Lタテ6カット焼目入	0.25	本	1本
	67070	味付干瓢本熟CD20 1kg(CH)	3.75	g	10g
	64287	N味付椎茸スライス625g<8mmどんこ	3.75	g	10g
	52514	おぼろ(CP)TK500g	1.25	g	5g
		きゅうり芯(1/8本)	0.25	本	1本
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名	黒	メーカー名 エフピコ様

② 握り盛合せ(サラダ巻)

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量		備考
握り		しゃり玉(1玉20g)	4	個	
		帯海苔	1	枚	
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	1	枚	
		寿司えび バナメイ3L/石光商事	1	枚	
		赤いかスライス7g/丸紅シーフーズ	1	枚	
		トラウトサーモンスライス6g20枚/丸紅	1	枚	
いなり	254813	味付寿司揚T□30 NO2 AB	2	枚	
太巻		しゃり	60	g	
		しゃり	45	g	180g
		全形海苔	0.25	枚	1枚
	76792	徳サラダフレークL500(ほぐれタイプ)	12.5	g	50g
	310274	ツナフィリング500gAB	6.25	g	25g
	373694	とびっ子(天然着色)200g/大栄フーズ	1.25	g	5g
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	0.25	枚	1枚
		きゅうり芯(1/8本)	0.25	本	1本
		リーフ	2.5	g	10g
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名	黒	メーカー名 エフピコ様

③ 握り盛合せ(キンパ巻)

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量		備考
握り		しゃり玉(1玉20g)	4	個	
		帯海苔	1	枚	
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	1	枚	
		寿司えび バナメイ3L/石光商事	1	枚	
		赤いかスライス7g/丸紅シーフーズ	1	枚	
		トラウトサーモンスライス6g20枚/丸紅	1	枚	
いなり	254813	味付寿司揚T□30 NO2 AB	2	枚	
太巻		しゃり	60	g	
		しゃり	45	g	180g
		全形海苔	0.25	枚	1枚
	88116	KC韓国風キンパ巻芯90 5本入RN	0.25	本	1本
	4E+05	キンパ用味付カルビ牛肉200gAB	10	g	40g
		きゅうり芯(1/8本)	0.25	本	1本
		リーフ	2.5	g	10g
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名	黒	メーカー名 エフピコ様

④ 握り盛合せ(てりたま巻)

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量		1本あたり(8巻カット)
握り		しゃり玉(1玉20g)	4	個	
		帯海苔	1	枚	
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	1	枚	
		寿司えび バナメイ3L/石光商事	1	枚	
		赤いかスライス7g/丸紅シーフーズ	1	枚	
		トラウトサーモンスライス6g20枚/丸紅	1	枚	
いなり	254813	味付寿司揚T□30 NO2 AB	2	枚	
太巻		しゃり	60	g	
		しゃり	45	g	180g
		全形海苔	0.25	枚	1枚
	405986	チキン照焼き巻芯ET450g5本入AKC	0.25	本	1本
	308124	巻寿司用玉子スプレッドRN300g籠谷	7.5	g	30g
	446018	黄身香る濃厚卵黄だれ(地養卵使用)AB	3.75	g	15g

あじかん

ちらし

① うなぎちらしと和風巻

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量		備考
ちらし		しゃり	100	g	
	350720	蒲焼うなぎスライス6g中国産／ハンワ	3.00		20食取
	10095	刻みきんし 200g(M)	10	g	
		煮詰めタレ	3	g	
		きゅうり芯(1/8本)	0.2	本	1/5本
	52514	おぼろ(CP)TK500g	2		
いなり	254813	味付寿司揚T口30 NO2 AB	2	枚	
		しゃり	60	g	
太巻	11	しゃり	45	g	180g
	20	全形海苔	0.25	枚	1枚
	74341	ごぼう旨煮芯L500g	0.5	本	2本
	15383	NH厚焼玉子Lタテ6カット焼目入	0.25	本	1本
	67070	味付干瓢本熟CD20 1kg(CH)	5	g	20g
	64287	N味付椎茸スライス625g<8mmどんこ	5	g	20g
	52514	おぼろ(CP)TK500g	1.25	g	5g
	43	きゅうり芯(1/8本)	0.25	本	1本
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名	白	メーカー名 エフピコ様

② 高菜ちらしと和風巻

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量		備考
ちらし		しゃり	88	g	1760gに1袋
	83505	国産ちりめん高菜ごはんの素240g	12.00		20食取
	10095	刻みきんし 200g(M)	5	g	
		とびっ子(天然着色)200g／大栄フーズ	1	g	
		刻みねぎ	1	g	
		釜揚げしらす(国産)200g／香西物産	5	g	
いなり	254813	味付寿司揚T口30 NO2 AB	2	枚	
		しゃり	60	g	
太巻		しゃり	45	g	180g
		全形海苔	0.25	枚	1枚
	74341	ごぼう旨煮芯L500g	0.5	本	2本
	15383	NH厚焼玉子Lタテ6カット焼目入	0.25	本	1本
	67070	味付干瓢本熟CD20 1kg(CH)	5	g	20g
	64287	N味付椎茸スライス625g<8mmどんこ	5	g	20g
	52514	おぼろ(CP)TK500g	1.25	g	5g
		きゅうり芯(1/8本)	0.25	本	1本
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名	白	メーカー名 エフピコ様

③ 五目ちらしとサラダ巻

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量		備考
ちらし		しゃり	80	g	
	71722	具材を味わう釜炊きすし具420g	21.00		20食取
	76792	徳サラダフレークL500(ほぐれタイプ)	10	g	
	10095	刻みきんし 200g(M)	10	g	
		とびっ子(天然着色)200g／大栄フーズ	2	g	
		きゅうり芯(1/8本)	0.2	本	
		寿司えび バナメイ3L／石光商事	1	尾	
	52514	おぼろ(CP)TK500g	2		
いなり	254813	味付寿司揚T口30 NO2 AB	2	枚	
		しゃり	60	g	
太巻		しゃり	45	g	180g
		全形海苔	0.25	枚	1枚
	76792	徳サラダフレークL500(ほぐれタイプ)	12.5	g	50g
	310274	ツナフィリング500gAB	6.25	g	25g
		とびっ子(天然着色)200g／大栄フーズ	1.25	g	5g
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	0.25	枚	1枚
		きゅうり芯(1/8本)	0.25	本	1本
		リーフ	2.5	g	10g
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名	白	メーカー名 エフピコ様

あじかん

助六

① 和風助六:和風巻+いなり4個

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量	備考
いなり	254813	味付寿司揚T口30 NO2 AB	4 枚	
		しゃり	120 g	
太巻		しゃり	90 g	180g
		全形海苔	0.5 枚	1枚
	74341	ごぼう旨煮芯L500g	0.5 本	2本
	15383	NH厚焼玉子Lタテ6カット焼目入	0.5 本	1本
	67070	味付干瓢本熟CD20 1kg(CH)	10 g	20g
	64287	N味付椎茸スライス625g<8mmどんこ	10 g	20g
	52514	おぼろ(CP)TK500g	2.5 g	5g
		きゅうり芯(1/8本)	0.5 本	1本
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名 黒	メーカー名 エフピコ様

② 洋風助六:サラダ巻+いなり2個+玉子握り+エビ握り

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量	備考
いなり	254813	味付寿司揚T口30 NO2 AB	2 枚	
		しゃり	60 g	
握り		しゃり玉(1玉20g)	2 個	
		帯海苔	1 枚	
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	1 枚	
		寿司えび バナメイ3L/石光商事	1 枚	
太巻		しゃり	90 g	180g
		全形海苔	0.5 枚	1枚
	76792	徳サラダフレークL500(ほぐれタイプ)	25 g	50g
	310274	ツナフィリング500gAB	12.5 g	25g
		とびっ子(天然着色)200g/大栄フーズ	2.5 g	5g
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	0.5 枚	1枚
		きゅうり芯(1/8本)	0.5 本	1本
		リーフ	5 g	10g
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名 黒	メーカー名 エフピコ様

③ キッズ助六:てりたま巻+いなり2個+玉子握り2貫

本体価格 ¥550

	コード	使用食材	使用量	備考
いなり	254813	味付寿司揚T口30 NO2 AB	2 枚	
		しゃり	60 g	
握り		しゃり玉(1玉20g)	2 個	
		帯海苔	2 枚	
	15386	NH厚焼玉子L26カット焼目入	2 枚	
太巻		しゃり	90 g	180g
		全形海苔	0.5 枚	1枚
	405986	チキン照焼き巻芯ET450g5本入AKC	0.5 本	1本
	308124	巻寿司用玉子スプレッドRN300g籠谷	15 g	30g
	446018	黄身香る濃厚卵黄だれ(地養卵使用)AB	7.5 g	15g
		きゅうり芯(1/8本)	0.5 本	1本
		リーフ	5 g	10g
容器名		SAスリム20-13(46)	柄名 黒	メーカー名 エフピコ様

あじかん

どうする??

節分

節分のことなら
まずあじかんへ！

株式会社あじかん

おいしさも大きさも

限界突破 具ぎっしり巻

2027年 本節分

具がズドン！ぷりっと 海老カツ巻

天然エビを丸ごと使った ぷりぷり感

断面のインパクト大！

シール

メガ肉！極厚 ヒレカツ巻

圧倒的な 肉感！！

〈 使用アイテム 〉

BIG棒海老ゴロッと エビカツ150AKC

商品コード:406479
規格:750ｇ(5本)/袋
×8袋/箱×2合
取扱:冷凍
賞味期限：540日
使用方法:凍ったまま
170~175℃
で6~6分半油調

具沢山コクうま
オーロラソース
商品コード:84027

BIG棒ヒレカツ190

商品コード:420190
規格:5700g(30本)/箱×2合
取扱:冷凍
賞味期限：540日
使用方法:凍ったまま
175~180℃
で9~10分油調

とんかつ用ソース
150gAB
商品コード:236570

あじかん

※画像はイメージです

メニューレシピ

＼ ハーフカットでも食べ応え抜群◎ ／

1 具がズドン！ぷりっと海老カツ巻(ハーフ)

本体価格 ¥458

コード	使用食材	使用量		1本
	しゃり	90	g	180g
	全形海苔	0.5	枚	1枚
406479	BIG棒海老ゴロッとエビカツ150AKC	1/2	本	1本
84027	具沢山コクうまオーロラソースL300g改	10	g	20g
	リーフ	5	g	10g
容器名	鈴音15-11PT	柄名	きり雲紺金	メーカー名 エフピコ様

2 メガ肉！極厚ヒレカツ巻(ハーフ)

本体価格 ¥458

コード	使用食材	使用量		1本
	しゃり	80	g	160g
	全形海苔	0.5	枚	1枚
420190	BIG棒ヒレカツ190／ダイチクフーズ	1/2	g	1本
236570	とんかつ用ソース150gAB	5	g	10g
	リーフ	2.5	g	5g
容器名	れいかく1-3	柄名	箔おし金	メーカー名 エフピコ様

ココが、ポイント！

のりしろを少なめに(約2cm)すると
巻終わりがぴったり仕上がります✨

横から見ると

あじかん

あじかんMAKIZUSHI倶楽部

ごぼう旨煮
日本料理 喜多丘監修

販促シールあります

2027年 本節分

ごぼうを楽しむ はみ出し穴子巻

中巻海苔を縦に使用！

巻寿司 あじかん

柔らかくジューシーな厚焼玉子と大きな穴子
贅沢に丸々1尾使用し、巻き上げました。

ポイント①
砂糖と醤油だけで味付けしたごぼうの旨みと食感がアクセント

ポイント②
両端から具材をはみ出し、具材感UP！！

※画像はイメージです

あじかん
あじかんMAKIZUSHI倶楽部

レシピ

穴子と牛蒡のはみ出し巻

本体価格 ¥1,080

コード	使用食材	使用量	備考
	しゃり	140 g	
	中巻海苔	1 枚	
350586	焼穴子40g6尾／ボングルメ	1 尾	
67071	味付干瓢本熟CA20 500g(CH)	25 g	
50118	おぼろ(もも)400g	10 g	
15383	NH厚焼玉子Lタテ6カット焼目入	1 本	
74341	ごぼう旨煮芯L500g	2 本	
	大葉	1 枚	
	きゅうり芯(1/8本)	1 本	

容器名	Sステ26-11巻台R	柄名	はけ嵐赤	メーカー名	エフピコ様

【巻き方】

①中巻海苔(七分海苔)を横置きから縦置きにし、使用する

中巻海苔を縦に置き使用！

②しゃり140ｇを測り
まんべんなく広げる

③大葉⇒おぼろ⇒穴子
胡瓜⇒牛蒡⇒干瓢⇒玉子
の順番で具材をのせる

④巻き上げた後、
両端からはみ出した具材を少し整える
※持ち上げる際は、
具材が出る恐れがあるので、
両手で丁寧に持ち上げましょう！

おすすめアイテム

旨 釜炊き二段仕込み

低温・高温で3時間弱煮込み、
牛蒡と思えないほど柔らかい食感

旨 巻寿司に合う甘辛い味付け

醤油と砂糖で甘辛く煮込み巻寿司に合う味付けに

規格：500g（固形量320g+調味液180g）/袋

あじかん

カニカマの旨みあふれる

2027 本節分

大きなカニカマが主役！

はみ出し サラダ巻

× ヨコ長 → ◎ タテ長

中巻海苔を縦に置き使用！

見栄え◎

レッグスティックを
2本並べるだけで
大満足のボリューム！

コスト◎

全形海苔→中巻海苔に変更で
使用量削減し
原価高騰対策！

※画像はイメージです

イチオシ！

商 品 名：徳シーフードレッグスティック
商品 CD：076102
規　　格：840g(20本)/袋×10袋/箱
賞味期限：90日
取　　扱：冷蔵

巻寿司 あじかん

あじかん

あじかんMAKIZUSHI倶楽部

レシピ

1 極みカニカマのはみ出しサラダ巻

本体価格 ¥798

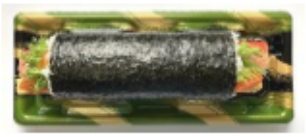
コード	使用食材	使用量	備考
	しゃり	140 g	
	中巻海苔	1 枚	
76102	徳シーフードレッグスティック	2 本	
84015	ツナフィリング500g	50 g	
15384	NH厚焼玉子L2×6カット焼目入	1 本	
	とびっこ	5 g	
	きゅうり芯(1/8本)	1 本	
	リーフ	10 g	

容器名	Sステ26-11巻台R	柄名	はけ嵐緑	メーカー名	エフピコ様

2 はみ出しサーモンサラダ巻

本体価格 ¥880

＋サーモンで
グレードUP！



コード	使用食材	使用量	備考
	しゃり	140 g	
	中巻海苔	1 枚	
76102	徳シーフードレッグスティック	2 本	
363094	トラウトサーモンスライス6g20枚／丸紅	4 枚	
15384	NH厚焼玉子L2×6カット焼目入	1 本	
84015	ツナフィリング500g	25 g	
	きゅうり芯(1/8本)	1 本	
	とびっこ	5 g	
	リーフ	10 g	

容器名	Sステ26-11巻台R	柄名	はけ嵐緑	メーカー名	エフピコ様

カニカマ　ラインナップ

徳サラダフレークL (ほぐれタイプ)

①500g
商品CD：076792
規　　格：500g/袋×20袋/箱
②1kg
商品CD：076791
規　　格：1kg/袋×10袋/箱

賞味期限：90日
取　　扱：冷蔵

コクうまシーフード サラダフィリング300g

商品CD：084029
規　　格：300g/袋×40袋/箱
賞味期限：90日
取　　扱：冷蔵

シーフードLFL(18cm)(ID)

中巻にも

商品CD：076810
規　　格：540g/袋(36本/袋)
×20袋/箱
賞味期限：150日
取　　扱：冷蔵

カニカマの赤色で巻寿司に彩りを！

あじかん

今年の恵方は北北西！

節分

2027年は2月3日(水)

韓国式海苔巻

★ KIMBAP ★ 김밥 ★ キンパ巻 ★ 김밥 ★

王道×作業性UP

キンパ芯と相性抜群の
牛カルビを使用！

- KC韓国風キンパ巻芯
- キンパ用味付カルビ牛肉
- リーフ

5種具材のキンパ芯を使用！
作業性GOOD

佐賀県産和牛×単価UP

佐賀県産黒毛和牛を
贅沢に使用！

産地を誇った牛肉を使用し
キンパ巻をグレードアップ↑

- KC韓国風キンパ巻芯
- 佐賀県産黒毛和牛
- リーフ

キンパ巻に最適！おすすめアイテムはこちら

リニューアル

玉子、小松菜、人参、牛蒡、カニカマ使用

KC韓国風キンパ巻芯 90(5本入)RN

商品コード：088116
規格：5本/袋×10袋/箱×2合
取扱：冷凍
賞味期限：365日

ごま油の香りUP！
小松菜の彩りが鮮やかに！

リニューアル

牛ばら肉使用

キンパ用味付カルビ牛肉 200gAB

商品コード：413669
規格：200ｇ/袋× 30袋/箱× 2合
取扱：冷凍
賞味期限：366日

絶妙な厚みの焼肉カルビ
肉の旨みを感じられる味付け

限定販売

佐賀県産黒毛和牛使用

確認中

賞味期限：〇〇〇日

ロット条件は、担当者へ
お問い合わせください

巻寿司 あしかん

★ KIMBAP ★ 김밥 ★ キンパ巻 ★ 김밥 ★

今年の恵方は北北西！

韓国式◎海苔巻

節分

2027年は2月3日(水)

1 牛カルビのキンパ

本体価格 ¥798

コード	使用食材	使用量	備考
	しゃり	180 g	
	全形海苔	1 枚	
088116	KC韓国式キンパ巻芯90 5本入RN	1 本	
413669	キンパ用味付カルビ牛肉200gAB	40 g	5食取
	リーフ	10 g	

容器名	鈴音1-5PT	柄名	市松金	メーカー名	エフピコ様

2 佐賀県産黒毛和牛のキンパ

本体価格 ¥1,180

コード	使用食材	使用量	備考
	しゃり	180 g	
	全形海苔	1 枚	
088116	KC韓国式キンパ巻芯90 5本入RN	1 本	
○○○○○○	佐賀県産黒毛和牛	50 g	10食取
	リーフ	10 g	

容器名	鈴音1-5PT	柄名	市松金	メーカー名	エフピコ様

■高単価キンパ巻の販売事例

カスミ(ブランデ)様

黒毛和牛のキンパ太巻
698円

ロピア様

黒毛和牛キンパ
999円

イオン九州様

国産牛のキンパ巻き
888円

平和堂様

近江牛肉巻セット
1780円

← あじかん公式Instagram/商品カタログはこちらから！

あじかんMAKIZUSHI倶楽部　商品カタログ

あじかん